INSTALLATION & OPERATION MANUAL

VULCAN ENDURANCE Series
Gas Restaurant Ranges

MODELS:

24S	36(S,C)
48(S,C)	48SS
60(S,C)(S,C)	72(S,C)(S,C)

www.vulcanhart.com



ITW Food Equipment Group, LLC
10405 Westlake Drive
Charlotte, NC 28273

RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE USE

FORM F38201 Rev. B (01-10)

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

THIS MANUAL HAS BEEN PREPARED FOR PERSONNEL QUALIFIED TO INSTALL GAS EQUIPMENT, WHO SHOULD PERFORM THE INITIAL FIELD START-UP AND ADJUSTMENTS OF THE EQUIPMENT COVERED BY THIS MANUAL.

POST IN A PROMINENT LOCATION THE INSTRUCTIONS TO BE FOLLOWED IN THE EVENT THE SMELL OF GAS IS DETECTED. THIS INFORMATION CAN BE OBTAINED FROM THE LOCAL GAS SUPPLIER.

IMPORTANT

In the event a gas odor is detected, shut down units at main shutoff valve and contact the local gas supplier for service.

FOR YOUR SAFETY

Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

⚠ WARNING

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

IN THE EVENT OF A POWER FAILURE, DO NOT ATTEMPT TO OPERATE THIS DEVICE.

INSTALLATION, OPERATION AND CARE OF VULCAN ENDURANCE SERIES GAS RESTAURANT RANGES

PLEASE KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE USE

GENERAL

Vulcan ranges and ovens are produced with quality workmanship and material. These ranges are designed with efficiency in cooking performance, sanitation and ease of cleaning ability in mind. Proper installation, usage and maintenance of your range will result in many years of satisfactory performance.

The manufacturer suggests that you thoroughly read this entire manual and carefully follow all of the instructions provided.

OPTIONAL FIELD INSTALLABLE ACCESSORIES

DESCRIPTION	ACCESSORIES
Flue Devices	- 23" (584 mm) high stainless steel backsplash with broiler mounting brackets - Stainless steel stub riser
Flex Hose and Quick Disconnect	- ¾” (18.75 mm) flex hose / disconnect, 4’ (1219 mm long). - 1" (25 mm) flex hose / disconnect, 4' (1219 mm) long.
Oven Racks	- 1 extra rack with standard and convection ovens. - 1 extra pair of rack slides with standard ovens.
Casters	- Set of four 6" (152 mm) casters. - Set of six 6" (152 mm) casters.

INSTALLATION

UNPACKING

This range was inspected before leaving the factory. The transportation company assumes full responsibility for safe delivery upon acceptance of the shipment. Immediately after unpacking, check for possible shipping damage. If the range is found to be damaged, save the packaging material and contact the carrier within 15 days of delivery.

Carefully unpack range(s) and place in the approximate installation position. Remove parts (packed in a cardboard box) from oven cavity.

If burner has been shipped using any package strapping devices, remove these before installing the range.

Before installing, check the type of gas supply (natural or propane) to make sure they agree with the specifications on the rating plate located on the inside of the kick panel. If the supply and equipment requirements do not agree, do not proceed with the installation. Contact your dealer immediately.

LOCATION

The equipment area must be kept free and clear of combustible substances.

Installation clearances:

	COMBUSTIBLE CONSTRUCTION	NON-COMBUSTIBLE CONSTRUCTION
Back:	6" (152 mm)	0"
Right Side:	10" (254 mm)	0"
Left Side:	10" (254 mm)	0"

The installation location must allow adequate clearances for servicing and proper operation. A minimum front clearance of 35" (889 mm) is required.

The ranges are suitable for installation on combustible floors when 6" (152 mm) adjustable legs or casters are used. When legs or casters are removed, use only on noncombustible floors, curb, or platform, with front appliance base projecting 3" (76 mm) beyond curb or platform.

The range(s) must be installed so that the flow of combustion and ventilation air will not be obstructed. Adequate clearance for air openings into the combustion chamber(s) must be provided. Make sure there is an adequate supply of air in the room to allow for combustion of the gas at the burners.

INSTALLATION CODES AND STANDARDS

Your Vulcan Range must be installed in accordance with:

In the United States of America:

1. State and local codes.

2. National Fuel Gas Code, ANSI-Z223.1/NFPA #54 (latest edition). This shall include but not be limited to: NFPA #54 Section 10.3.5.2 for Venting. Copies may be obtained from The American Gas Association Accredited Standards Committee Z223, @ 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 20001 or the Secretary Standards Council, NFPA, 1 Batterymarch Park Quincy, MA 02169-7471.

   NOTE: In the Commonwealth of Massachusetts
   All gas appliances vented through a ventilation hood or exhaust system equipped with a damper or with a power means of exhaust shall comply with 248 CMR.

3. NFPA Standard # 96 Vapor Removal from Cooking Equipment, latest edition, available from the National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

In Canada:

1. Local codes.

2. CAN/CSA-B149.1 Natural Gas Installation (latest edition)

3. CAN/CSA-B149.2 Propane Installation Code (latest edition), available from the Canadian Gas Association, 178 Rexdale Blvd., Etobicoke, Ontario, Canada M9W 1R3

The above are available from the Canadian Standard Association, 5060 Spectrum Way, Suite 100, Mississauga, Ontario, Canada L4W 5N6.

LEG/CASTER ASSEMBLY

The range is shipped fully assembled, except for the legs. The range is provided with 6"(152 mm) adjustable stainless steel legs (hardware included), packaged in a box located inside of the oven. A set of 6"(152 mm) casters are available as an optional field installable accessory.

RANGE SERIES	LEGS TO INSTALL	CASTERS TO INSTALL
24	4	4
36	4	4
48	6	6
60	6	6
72	6	6

Installation of Legs/Casters:

1. Carefully tip range on its side.

2. Align holes in leg/caster mounting plate with pre-drilled holes in bottom of range located in each of the four corners. Two additional legs/casters must be installed on the 48, 60, and 72 series ranges. The additional legs/casters should be installed utilizing the pre-drilled holes shown in Figure 1.

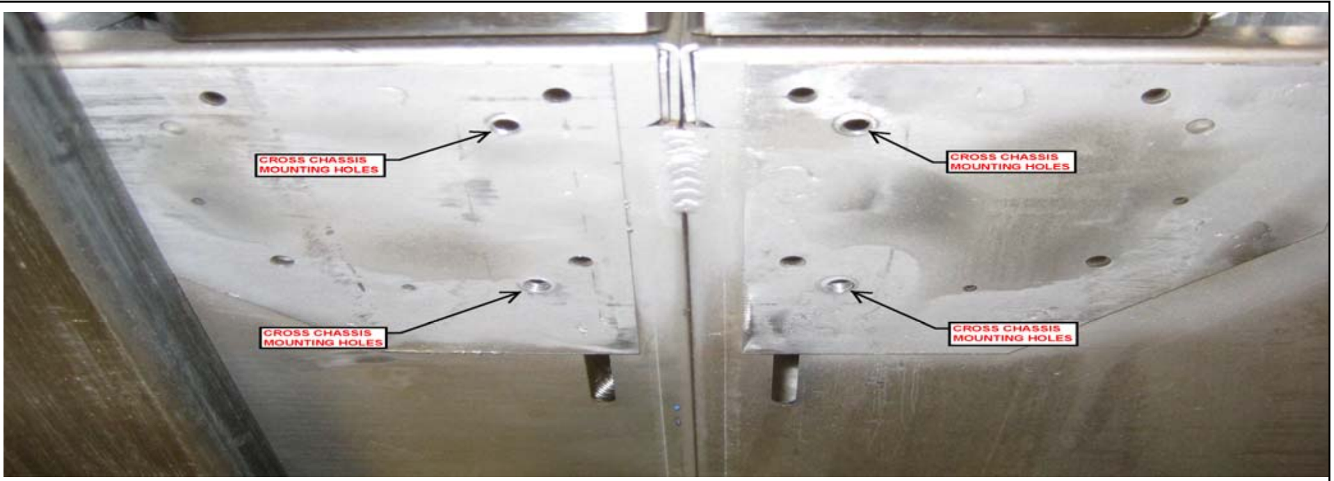


Figure 1 - Cross Chassis Leg/Caster Mounting

3. Attach mounting plate to bottom of range using four ¼ - 20 x ⅝“ self tapping screws (provided). If casters are being installed, the locking casters should be mounted on the front.

4. After all legs/casters have been installed, carefully return the range to its upright position.

(For additional leg information, see Leveling section of this manual).

Ranges mounted on casters must use a flexible connector (not supplied by Vulcan) that complies with the Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69•CSA 6.16 and a quick-disconnect device that complies with the Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI Z21.41•CSA 6.9. In addition, adequate means must be provided to limit movement of the appliance without depending on the connector and the quick-disconnect device or its associated piping to limit appliance movement. Attach the restraining device at the rear of the range.

If disconnection of the restraint is necessary, turn off the gas supply before disconnection. Reconnect this restraint prior to turning the gas supply on and returning the range to its installation position.

If the range is installed on casters and is moved for any reason, it is recommended that the range be re-leveled front to back and side to side for even baking.

LEVELING

To level the range, place a carpenter's level on the range top and check leveling of the unit side to side and front to rear. Achieve leveling by turning each foot section of the unit's leg as needed. Turning the foot in a counter clockwise direction will increase height and clockwise will decrease.

GAS PRESSURE REGULATOR

A preset gas pressure regulator and street elbow is shipped with the range. This regulator must be installed by an authorized service person before the unit is placed into operation. See full unit data plate located on the rear of the range, or the secondary data plate, riveted to the kick panel, for pressure regulator setting information. If a manometer is being used, utilizing one of the available pressure taps in the manifold, the manifold pressure with one burner on should be ± 0.3" W.C. of the value indicated on the rating plate.

1. Locate the gas connection pipe protruding through the back of the unit.

2. Cover the pipe threads with pipe joint compound resistant to propane gases.

3. Screw the regulator onto the pipe hand tight with flow direction arrow pointing towards the back of the unit and the regulator adjustment in the up right position.

4. With a pipe wrench, tighten the regulator securely in the upright position. (The regulator is preset and should not require any additional adjustments.) The pressure regulator must be mounted horizontally to ensure the proper preset outlet pressure. If mounted in any other direction, the outlet pressure must be rechecked and possibly reset. A leak limiter is supplied with every regulator to allow excess gas pressure to escape. Do not obstruct the limiter or the gas regulator, as obstruction may cause the regulator to malfunction.

GAS CONNECTIONS

NOTICE All gas supply connections and any pipe joint compound used must be resistant to the action of propane gases.

⚠ WARNING **Prior to lighting, check all joints in the gas supply line for leaks. Use soap and water solution. Do not use an open flame.**

After piping has been checked for leaks, all piping receiving gas should be fully purged to remove air.

TESTING THE GAS SUPPLY SYSTEM

When test pressures exceed ½ psig (3.45 kPa), the range and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system.

When test pressures are ½ psig (3.45 kPa) or less, the range must be isolated from the gas supply system by closing its individual manual shutoff valve.

FLUE CONNECTIONS

DO NOT obstruct the flow of flue gases from the flue located on the rear of the range. Proper venting of flue gas is vital to the safe and efficient operation of the range. Problems arising from the intentional obstruction of the flue will result in voiding of warranty. It is recommended that the flue gases be ventilated to the outside of the building through a ventilation system installed by qualified personnel.

From the termination of the flue to the filters of the hood venting system, a minimum clearance of 18" (457 mm) must be maintained. Information on the construction and installation of ventilating hoods may be obtained from the standard for "Vapor Removal from Cooking Equipment," NFPA No. 96 (latest edition), available from the National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

ELECTRICAL CONNECTIONS

⚠ WARNING Electrical and grounding connections must comply with the applicable portions of the National Electrical Code and/or other local electrical codes.

⚠ WARNING Disconnect the electrical power to the machine and follow Lockout / Tagout procedures.

⚠ WARNING Appliances equipped with a flexible electrical supply cord are provided with a three-prong grounding plug. It is imperative that this plug be connected into a properly grounded three-prong receptacle. If the receptacle is not the proper grounding type, contact an electrician. Do not remove the grounding prong from this plug.

The convection range is designed for 120 volt power supply and is provided with a flexible electric supply cord and plug that must be plugged into the proper receptacle. Do not connect the convection range to electrical supply until after gas connections have been made. The wiring diagram for the convection range is located on the rear of the appliance.

OPERATION

⚠ WARNING The appliance and its parts are hot. Use care when operating, cleaning, or servicing the appliance.

CONTROLS

Open Top Burner Valve — Allows gas to flow to the top burners. To open valve, turn knob counterclockwise. To close valve, turn knob clockwise.

Manual Griddle Valve — Allows gas to flow to the griddle burners. To open valve, turn knob counterclockwise. To close valve, turn knob clockwise.

Oven Thermostat — Regulates oven temperature. The thermostat temperature range is from LOW at approximately 250°F (121°C) to HI at approximately 500°F (260°C). Turn the thermostat counterclockwise to increase temperature and clockwise to decrease temperature. Oven temperature regulation is the most accurate between 300°F (149°C) and 500°F (260°C).

Griddle Thermostat — Regulates griddle temperature. The thermostat temperature range is from LOW at approximately 200°F (93°C) to HI at approximately 550°F (288°C). Turn the thermostat clockwise to increase temperature and counterclockwise to decrease temperature.

Safety Valve – Monitors standing pilot. The oven and thermostatic griddle feature a standing pilot that must be manually lit. The pilot is monitored by a thermocouple and pilot safety valve. If the pilot goes out, the safety valve will shut-off the gas supply to the pilot and main burners.

Fan Switch – Turns fan on and off (Convection Ovens only). Fan turns on when door is closed. Fan turns off when door is opened.

BEFORE FIRST USE

Ovens

New ovens require a burn off period to break in the oven and eliminate unappetizing odors from penetrating the food product. These odors are typically from curing of the porcelain enamel oven cavity parts.

Turn on gas to unit and set the thermostat to 475°F (246°C). Allow the oven to operate at this temperature for 30 to 45 minutes.

Griddles

Before leaving the factory the griddle is coated with vegetable oil as a rust inhibitor. Remove this film when the griddle plate is being cleaned prior to its first cooking use. Heat the griddle to 200-300°F to loosen and melt the coating, then clean the surface with a non-corrosive, grease dissolving commercial cleaner, following the manufacturer's directions. Rinse thoroughly and wipe dry with a soft clean cloth. Clean all accessories.

NOTICE **The griddle plate is steel, but the surface is soft and can be scored or dented by careless use of spatulas or scrappers. Be careful not to dent, scratch or gouge the plate. Do not try to knock off loose food that may be on the spatula by tapping the corner edge of the spatula on the griddle surface.**

Season the griddle to avoid possible surface corrosion before first use, and after every cleaning. Heat griddle to a low temperature (300-350°F) and apply a small amount of cooking oil – about one ounce per square foot of surface. Use a soft lint-free cloth to spread the oil over the entire griddle surface to create a thin film. Wipe off any excess oil with a cloth. Repeat the procedure until the griddle has a slick, mirror-like finish.

LIGHTING AND SHUTTING DOWN PILOTS

<u>TOP SECTIONS</u>

Open Top, Manual Griddle

1. Remove front row of grates (Open Top Only).

2. Turn the main gas supply valve to the ON position.

3. Light all standing pilots.
   Open Top - Pilot access can be reached under the grate support beam running from left to right.
   Manual Griddle – Pilot access can be reached under the griddle plate through the slotted opening in the manifold cover near the burner valve knob.

4. Turn the burner valve ON to the desired heat.

5. If burners fail to light, turn off all valves, and then call an authorized installation or service person.

6. To shut down, turn the burner valve to the OFF position.

7. For complete shut down, turn all burner valves to the OFF position. Turn off main gas supply.

Thermostatic Griddle

1. Turn the thermostat to the OFF position.

2. Turn the main gas supply valve to the ON position.

3. Depress and hold the red button on the safety valve and light the pilot through the slotted opening in the manifold cover near the burner valve knob.

4. Hold red button down for at least 30 seconds.

5. When button is released, pilot should remain lit.

6. Pilot flame must be high enough to heat thermocouple.

7. Turn thermostat to desired temperature setting.

8. If ignition fails, turn the control knob to OFF. Wait 5 minutes and repeat the above procedure.

   DO NOT attempt to relight pilot without waiting 5 minutes.

9. For temporary or nightly shutdown, turn control knob to OFF position.

10. For complete shutdown, turn control knob to OFF position, and turn off main gas supply.

<u>OVEN SECTION</u> - Standard Oven with Standing Pilot, Convection Oven with Standing Pilot

1. Turn thermostat to OFF position.

2. Turn the main gas supply valve to the ON position.

3. Lift up on louvered kick panel and rotate down 90°.

4. Depress red button on safety valve and light pilot through opening in burner box area.

5. Hold red button down for at least 30 seconds.

6. When button is released, pilot should remain lit.

7. Pilot flame must be high enough to heat thermocouple.

8. Return louvered kick panel to original position.

9. Convection Oven – Turn on fan switch located between oven control knob and pilot safety valve.

10. Turn thermostat to desired temperature setting.

11. Standard Oven – If ignition fails, turn the oven control knob to OFF. Wait 5 minutes and repeat the above procedure.
    Convection Oven – If ignition fails, turn the fan switch and oven control knob to OFF. Wait 5 minutes and repeat the above procedure.

    DO NOT attempt to relight pilot without waiting 5 minutes.

12. Standard Oven – For temporary or nightly shutdown, turn oven control knob to OFF position.
    Convection Oven – For temporary or nightly shutdown, turn fan switch and oven control knob to OFF position.

13. Standard Oven – For complete shutdown, turn oven control knob to OFF position, and turn off main gas supply.
    Convection Oven – For complete shutdown, turn fan switch and oven control knob to OFF position, and turn off main gas supply.

OPERATING SUGGESTIONS

Open-Top Burners

Open-top burners are quickly lit and require no preheating time. Open top burners have a wide low to high burner flame adjustment range. This allows for better simmering performance at the lowest possible stabilized setting. When simmering, turn the burner valve knob down until you reach the optimum lowest burner flame setting to maintain the desired simmer point.

Manual Griddle

Pre-heat the griddle top for approximately 15 - 20 minutes before cooking. The top can be kept hot with burners turned partially down. During off periods, turn the burners down or heat only half of the top.

Thermostatic Griddle

Pre-heat the griddle top for approximately 15 - 20 minutes before cooking. The griddle thermostats regulate temperatures for each 12" section of the griddle from a low setting at approximately 200°F (93°C) to high setting at approximately 550°F (288°C).

Standard Oven Cooking

Allow time to preheat ovens before using (25 minutes to 400°F [204°C]). The oven thermostat regulates temperature from a low setting at approximately 250°F (121°C) to high setting at approximately 500°F (260°C). If properly used, the automatic temperature control is an efficient system. Turn thermostat down to LOW when oven is idling, or turn the oven control to OFF when not in use.

Moderate oven temperatures will produce better food, reduce shrinkage and keep maintenance costs down. Using a low temperature for roasting (recommended 325°F [162°C] or lower) will reduce meat costs by reducing shrinkage.

A pan of water (approximately 12" x 20" x 1" [305 mm x 508 mm x 25.4 mm]) may be placed in the oven bottom. This water supplies humidity to reduce shrinkage. If necessary, add water during roasting.

Convection Oven Cooking

Cooking time and temperature in convection oven may vary slightly from normal time and temperature.

LOADING AND UNLOADING THE OVEN

Open the door and load the oven as quickly as practical to conserve heat. Take care to avoid spilling liquids while loading. Close the door and refer to recipe for cooking time.

Provide adequate space for product unloading. Rapid unloading will conserve heat and ensure proper reheating conditions for the next load, if applicable.

CLEANING

⚠ WARNING **Disconnect the electrical power to the machine and follow Lockout / Tagout procedures.**

⚠ WARNING **Shut off the gas before cleaning the appliance.**

⚠ WARNING **The appliance and its parts are hot. Be very careful when operating, cleaning, or servicing the appliance.**

Exterior surfaces may be cleaned using soft cloth and mild detergent. Do not use Dawn® dish detergent to clean the exterior or interior components of the range.

Do not use scouring powder. It is extremely difficult to remove completely. It can build up accumulations that will damage the oven.

Vulcan equipment is strongly constructed and is designed to give you long, satisfactory service at low cost, provided you give it proper care. Frequent cleaning and occasional adjusting should reward you with low operating and maintenance costs and faster, better service.

DAILY CLEANING

Oven

Remove chrome-plated racks and clean in a sink.

While still warm, wipe top with a soft cloth or other grease absorbing material to remove spillovers, grease, etc., before they burn in.

Clean oven and oven door daily, especially if fruit pies or tomato sauces were baked, meats roasted, and if there have been spillovers.

After processing some foods at low temperatures, odors may linger in the oven. These odors may be cleared by setting the thermostat at 500°F (260°C) and allowing the oven to operate unloaded for 30 to 45 minutes.

Open Top

Clean cast iron open top grates with a mild soap and water solution. Rinse thoroughly and dry with a clean, water-absorbent towel. Immediately after drying (with grates still removed from the range top), season grates lightly with liquid vegetable or spray-type cooking oil.

After seasoning, replace grates onto the range. Turn on all open top sections to LOW and allow them to burn for at least 15 minutes before using pots or pans on the range top. Season the open top grates after each cleaning. Failure to season grates will cause grates to rust.

Griddle Top

Empty the grease drawer as needed throughout the day and regularly clean at least once daily.

Clean the griddle regularly. A clean griddle always looks better, lasts longer and performs better. To produce evenly cooked, perfectly browned griddle products keep the griddle plate clean and free of carbonized grease. Carbonized grease on the surface hinders the transfer of heat from the griddle surface to the food, resulting in spotty browning and loss of cooking efficiency. Carbonized grease tends to cling to griddle foods, giving them a highly unsatisfactory and unappetizing appearance.

After each use, clean the griddle with a Scotch Bright pad or flexible spatula.

Once a day, thoroughly clean the griddle back splash, sides and front. Remove, empty and wash the grease drawer in the same manner as an ordinary cooking utensil.

EXTERIOR CLEANING

Daily
Clean exterior finish with a mild solution of soap or grease-dissolving cleaner. To remove discoloration, use a nonabrasive cleaner. Always rub with the grain of the metal. Stainless steel areas of the range can be polished by using a soft dry cloth. If needed, add stainless steel polish to the soft cloth.

STAINLESS STEEL
Here are a few simple cleaning procedures that have been found effective for keeping stainless steel equipment clean, sparkling and bright.

General Cleaning
Use ordinary soap or detergent and water for routine cleaning of stainless steel. To prevent water spots and streaks, rinse thoroughly with warm water and wipe dry with a soft clean cloth. The addition of a rinsing agent will also help prevent spotting. Do not pressure wash any portion of the range.

Fingerprints
Fingerprints are sometimes a problem on highly polished surfaces of stainless steel. They can be minimized by applying a cleaner that will leave a thin oily or waxy film. To use these cleaners, simply wipe on and remove excess with a soft dry cloth. After using, subsequent fingerprints will usually disappear when wiped lightly with a soft cloth or with a cloth containing a little of the cleaner. If the surface is especially dirty to start, wash first with soap or detergent and water.

Heat Tint
Straw-colored or slightly darkened areas may appear on stainless steel in and around ovens and ranges where temperatures reach 500°F (260°C) or more. This "heat tint" is caused by a slight oxidation of the stainless steel and is not harmful. To control or minimize this condition, never use more heat than is absolutely necessary.

MAINTENANCE & ADJUSTMENTS

⚠ WARNING **Disconnect the electrical power to the machine and follow Lockout / Tagout procedures.**

LUBRICATION
All moving parts must be checked for wear and lubricated. Contact your local authorized servicer. Motors in Vulcan convection ranges are permanently lubricated and require no additional maintenance.

FLUE
Check the flue when it is cool to be sure it is free of obstructions.

SERVICE AND PARTS INFORMATION

To obtain service and parts information, contact an authorized service agency in your area (refer to our website, www.vulcanhart.com for a complete listing of authorized service and parts depots). When calling for service, the following information must be available: model number, serial number, and gas type. This information can be found on the main data plate, located on the rear of the unit, or on the secondary plate located inside the lower front kick panel. Lift up and lower the front kick panel to view the secondary data plate.

PRECAUTIONS

When scraping off heavy deposits of grease or oil from stainless steel equipment, never use ordinary steel scrapers. Particles of ordinary steel may become embedded in, or lodge on, the surface of the stainless steel. These will rust, causing unsightly stains and possible contamination of food. If it is necessary to scrape, use stainless steel, wood, plastic or rubber tools.

TROUBLESHOOTING

OVEN

PROBLEM	CAUSES / CORRECTIONS
Uneven Baking Side to Side	**Range not level side to side. Oven burner or bottom improperly installed. Wrong temperature setting for product. Warped pans. Flue not venting properly. Improper regulator setting. Contact service provider.**
Uneven Baking Front to Rear	**Range not level front to back. Door not closing properly. Flue not venting properly. Improper regulator setting. Contact service provider.**
Too Much Top / Bottom Heat	**Build-up on side liners obstructing vent holes. Flue not venting properly.**
Dried Out Products	**Too low temperature (Overcooking). Too long baking time. Thermostat calibration (Call for service).**
Excessive Meat Shrinkage	**Roasting Temperature too high. Not enough moisture (Add pan of water).**
Pilot Outage	**Call for service.**

TOP BURNER OPERATION

PROBLEM	CAUSES / CORRECTIONS
Excessive Valve Handle Temperatures / Sticking Top Burner Valves	**Verify that oven door is closed. If door is closed properly, call for service. Improper ventilation.**
Poor Ignition	**Call for service.**
Pilot and Burners Will Not Light	**Verify that main gas supply is turned on. Verify that burner assembly is properly installed. Call for service.**

NOTES

REMARQUES

PRÉCAUTIONS

Ne jamais utiliser une racle ordinaire en acier inoxydable pour enlever les dépôts tenaces de graisse ou d'huile sur une surface en acier inoxydable. Des particules ou de l'acier ordinaire risquent de s'incruster ou de se loger dans la surface en acier inoxydable, provoquant une légère formation de rouille et possiblement la contamination des aliments. S'il est absolument nécessaire de gratter, utiliser un instrument en acier inoxydable, en bois, en plastique ou en caoutchouc.

DÉPANNAGE

FOUR

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES / CORRECTIONS
Cuisson inégale d'un côté à l'autre	**Cuisinière mal nivelée d'un côté à l'autre. Brûleur du four ou base mal installés. Mauvais réglage de température du produit. Tôles gauchies Ventilation incorrecte Mauvais réglage du régulateur (Communiquer avec le service de l'entretien).**
Cuisson inégale d'avant en arrière	**Cuisinière mal nivelée d'avant en arrière. Porte fermant mal. Ventilation incorrecte. Mauvais réglage du régulateur (Communiquer avec le service de l'entretien).**
Dessus et dessous du produit trop chauffé	**Accumulations sur les parois obstruant les orifices de ventilation. Ventilation incorrecte.**
Produits déshydratés	**Température trop basse (Surcuisson). Durée de cuisson trop longue. Thermostat mal étalonné (Communiquer avec le service de l'entretien).**
Flétrissement excessif de la viande	**Température de rôtissage trop élevée. Manque d'humidité (Ajouter un plat d'eau).**
Extinction de la veilleuse	**Communiquer avec le service de l'entretien.**

BRÛLEUR DE LA SURFACE DE CUISSON

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
Poignée de robinet excessivement chaude Robinets de la surface de cuisson figés	**Vérifier si la porte du four est fermée. Si c'est le cas, communiquer avec le service de l'entretien. Ventilation incorrecte.**
Mauvais allumage	**Communiquer avec le service de l'entretien.**
Veilleuse et brûleurs qui ne s'allument pas	**Vérifier si l'alimentation en gaz principale est ouverte. Vérifier si l'assemblage du brûleur est bien installé. Communiquer avec le service de l'entretien.**

NETTOYAGE DU REVÊTEMENT EXTÉRIEUR

Nettoyage quotidien

Nettoyer le revêtement extérieur de l'appareil à l'aide d'une solution savonneuse douce ou de dissolvant à graisse. Pour réduire la décoloration, utiliser un nettoyant non abrasif. Toujours frotter dans le sens du grain du métal. Polir les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon sec doux. Ajouter un produit à polir l'acier inoxydable sur un chiffon doux, si nécessaire.

ACIER INOXYDABLE

Suivre les indications qui suivent pour le nettoyage de l'acier inoxydable pour qu'il demeure propre, brillant et étincelant.

Nettoyage général

Utiliser du savon ordinaire ou du détergent et de l'eau pour le nettoyage quotidien de l'acier inoxydable. Pour éviter la présence de taches d'eau et de rayures, rincer l'appareil à fond à l'eau chaude et l'essuyer à l'aide d'un chiffon sec, doux et propre. L'ajout d'agent de rinçage peut également s'avérer efficace. Ne pas laver à pression aucune pièce de l'appareil.

Empreintes de doigts

Les empreintes de doigts constituent parfois un problème sur les surfaces en acier inoxydable très polies. Il est possible de minimiser leur formation au moyen d'un nettoyant qui laissera un léger film d'huile et de cire. Étendre ce type de nettoyant sur la surface et enlever l'excédent d'huile à l'aide d'un chiffon doux et sec. Par la suite, les empreintes de doigts disparaîtront en les essuyant légèrement à l'aide d'un chiffon doux ou d'un chiffon contenant une petite quantité du nettoyant. Si la surface est particulièrement sale au départ, la laver d'abord à l'eau savonneuse ou au détergent.

Colorations de recuit

Il peut se former des taches de couleur paille ou légèrement plus foncées lorsque l'acier inoxydable est soumis à des températures de 260 °C (500 °F) ou plus. Ces “colorations de recuit” sont causées par une légère oxydation de l'acier inoxydable et ne sont pas nocives. Pour empêcher ou minimiser ce phénomène, ne jamais chauffer l'appareil plus qu'il n'est vraiment nécessaire.

ENTRETIEN ET RÉGLAGES

⚠ AVERTISSEMENT **Couper l'alimentation électrique de l'appareil et suivre les procédures de verrouillage et d'étiquetage.**

LUBRIFICATION

Toutes les pièces mobiles doivent être vérifiées et lubrifiées. Communiquer avec le service de l'entretien autorisé le plus près. Les moteurs des cuisinières à air pulsé Vulcan sont lubrifiés en permanence et ne requièrent aucun entretien

CONDUIT D'ÉVACUATION

Une fois par année, lorsqu'il est froid, s'assurer que le conduit d'évacuation n'est pas obstrué.

SERVICE DE L'ENTRETIEN ET PIÈCES DE RECHANGE

Pour l'entretien de l'appareil ou pour obtenir des renseignements sur des pièces de rechange, communiquer avec le service de l'entretien le plus près (pour une liste complète de nos succursales de service de l'entretien et de pièces autorisées, visiter notre site Web à l'adresse : www.vulcanhart.com). Lors d'une demande de service, fournir les renseignements suivants : le numéro de modèle, le numéro de série et le type de gaz. Ces renseignements se trouvent sur la plaque signalétique principale à l'arrière de l'appareil, ou sur la plaque signalétique secondaire à l'intérieur du panneau inférieur avant. Soulever et abaisser ce panneau pour accéder à la plaque signalétique secondaire.

Les surfaces extérieures se nettoient au moyen d'un chiffon et d'un détergent doux. Ne pas utiliser du détergent à vaisselle Dawn^md pour nettoyer les composants extérieurs et intérieurs de la cuisinière.

Ne pas utiliser de la poudre à récurer. Elle s'enlève très difficilement et peut s'accumuler, ce qui risque d'endommager le four.

Les équipements Vulcan sont fabriqués à partir de matériaux solides et conçus pour vous donner satisfaction pendant longtemps à un coût peu élevé en autant que vous en preniez soin. Des nettoyages fréquents et des réglages de temps à autre de vos appareils réduiront vos coûts d'exploitation et d'entretien et permettront d'obtenir un meilleur rendement.

NETTOYAGE QUOTIDIEN

Four

Enlever les grilles chromées et les nettoyer dans un évier.

À l'aide d'un chiffon doux ou d'un autre matériel absorbant la graisse, essuyer la surface de cuisson pendant qu'elle est encore chaude pour enlever les débordements, la graisse ou autres résidus avant qu'ils ne s'incrustent.

Nettoyer quotidiennement le four et la porte, spécialement après la cuisson de tartes aux fruits, de sauces aux tomates ou de viande ou après un débordement.

Après la cuisson d'aliments à des basses températures, il peut se dégager des odeurs dans le four. Pour les enrayer, régler le thermostat à 260 °C (500 °F) et laisser chauffer le four à vide pendant 30 à 45 minutes.

Brûleur découvert

Nettoyer les grilles en fonte des brûleurs dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer à fond et essuyer à l'aide d'une serviette propre et absorbante. Immédiatement après les avoir essuyées (avant de les remettre en place sur la cuisinière), enduire les grilles d'une mince couche d'huile végétale ou vaporiser de l'huile à cuisson.

Remettre les grilles en place après leur apprêtage. Ouvrir tous les brûleurs découverts et les mettre à LOW (faible intensité) et laisser chauffer pendant au moins 15 minutes avant d'y déposer des marmites ou casseroles. Apprêter les grilles après chaque nettoyage, faute de quoi elles risquent de rouiller.

Surface de la plaque à frire

Vider le tiroir de propreté aussi souvent que nécessaire durant la journée et le nettoyer régulièrement au moins une fois par jour.

Nettoyer la plaque à frire régulièrement. Une plaque propre paraît toujours mieux, dure plus longtemps et donne un meilleur rendement. Pour obtenir une cuisson uniforme et des produits parfaitement dorés, ne jamais laisser de la graisse carbonisée sur une plaque. Elle nuit au transfert de la chaleur de la plaque à la surface des aliments, en ne les brunissant que partiellement et en réduisant la qualité de cuisson. Pire encore, la graisse carbonisée a tendance à adhérer aux aliments cuits sur la plaque, leur donnant une apparence peu appétissante.

Après chaque usage, nettoyer la plaque à frire à l'aide d'un tampon Scotch Bright ou d'une spatule flexible.

Une fois par jour, nettoyer à fond le dosseret, les côtés et le devant de la plaque à frire. Enlever et vider le tiroir de propreté pour le laver de la même manière qu'un ustensile de cuisson ordinaire.

SUGGESTIONS DE FONCTIONNEMENT

Brûleurs découverts

Les cuisinières à brûleurs découverts s'allument rapidement et ne nécessitent aucun temps de réchauffage. Les brûleurs découverts possèdent une grande variété de réglages de la flamme du brûleur allant de basse à élevée. Ceci permet un rendement supérieur pour une cuisson lente à un réglage stabilisé le plus bas possible. Pour effectuer une cuisson lente, tourner le bouton de robinet du brûleur vers le bas jusqu'à l'obtention d'un réglage de flamme le plus bas possible pour maintenir le point de cuisson désiré.

Plaque à frire manuelle

Préchauffer la surface de la plaque à frire de 15 à 20 minutes approximativement avant la cuisson. La surface peut demeurer chaude en maintenant les brûleurs éteints partiellement. Pendant les périodes creuses, éteindre les brûleurs ou chauffer seulement la moitié de la surface.

Plaque à frire thermostatique

Préchauffer la surface de la plaque à frire de 15 à 20 minutes approximativement avant la cuisson. Les thermostats de la plaque à frire règlent les températures pour chaque section de 305 mm (12 po), allant d'un bas réglage d'environ 93 °C (200 °F) à un réglage élevé d'environ 288 °C (550 °F).

Cuisson dans un four conventionnel

Laisser le four préchauffer pendant 25 minutes avant de l'utiliser à 204 °C (400 °F). Le thermostat permet de régler la température du four à une basse température allant de 121 °C (250 °F) jusqu'à une température élevée de 260 °C (500 °F) approximativement. Le système est efficace sii la commande de température automatique est bien utilisée. Baisser le thermostat à LOW (faible) lorsque le four est au ralenti ou mettre le bouton de commande du four à OFF (arrêt) lorsqu'il ne sert pas.

Une température modérée du four donnera de meilleurs aliments, en réduira le flétrissement et maintiendra les coûts d'entretien peu élevés. En utilisant une basse température pour le rôtissage (on recommande 162 °C [325 °F] ou plus bas), le flétrissement en sera réduit, ce qui permettra de diminuer le coût des viandes.

Placer un plat rempli d'eau d'environ 305 x 508 x 25 mm (12 x 20 x 1 po) dans le bas du four. L'eau dégage de l'humidité et réduit le flétrissement. En ajouter pendant le rôtissage, au besoin.

Four à air pulsé

Le temps et la température de cuisson dans un four à air pulsé peuvent varier légèrement selon le temps de cuisson normal et la température.

CHARGEMENT ET DÉCHARGEMENT DU FOUR

Ouvrir la porte et charger le four rapidement pour conserver la chaleur. Éviter de renverser des liquides lors du chargement. Fermer la porte et se référer à la recette pour le temps de cuisson.

Prévoir suffisamment d'espace autour de la cuisinière pour décharger le four. Le déchargement rapide permettra de lui conserver sa chaleur et de réduire le temps de préchauffage du prochain lot.

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT Couper l'alimentation électrique de l'appareil et suivre les procédures de verrouillage et d'étiquetage.

⚠ AVERTISSEMENT Éteindre le gaz avant le nettoyage de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT La cuisinière et ses composants sont chauds. Exercer une extrême prudence lors de son utilisation, nettoyage ou entretien.

3. Appuyer sur le bouton rouge de la soupape de sûreté et le maintenir enfoncé, puis allumer la veilleuse à travers l'ouverture en fente dans le couvercle de la tubulure d'alimentation près du bouton du robinet du brûleur.
4. Maintenir le bouton rouge enfoncé pendant au moins 30 secondes.
5. Lorsque le bouton est relâché, la veilleuse devrait demeurer allumée.
6. La flamme de la veilleuse doit être assez élevée pour chauffer le thermocouple.
7. Tourner le thermostat à la température désirée.
8. Si la veilleuse refuse de s'allumer, mettre le bouton de commande à la position OFF (arrêt). Attendre 5 minutes et reprendre les étapes ci-dessus.

NE PAS tenter de rallumer la veilleuse avant d'avoir attendu 5 minutes.

9. Pour un arrêt temporaire ou la nuit, mettre le bouton de commande à la position OFF (arrêt).
10. Pour un arrêt complet, mettre le bouton de commande à la position OFF (arrêt) et fermer l'alimentation en gaz principale.

SECTION DU FOUR - Four conventionnel muni d'une veilleuse permanente, four à air pulsé muni d'une veilleuse permanente.

1. Mettre le thermostat à la position OFF (arrêt).
2. Mettre le robinet de gaz principal à la position ON (marche).
3. Soulever le panneau du bas à persiennes et le faire tourner vers le bas de 90 °.
4. Appuyer sur le bouton rouge de la soupape de sûreté et allumer la veilleuse à travers le trou d'observation dans la boîte du brûleur.
5. Maintenir le bouton rouge enfoncé pendant au moins 30 secondes.
6. Lorsqu'on relâche le bouton, la veilleuse devrait rester allumée.
7. La flamme de la veilleuse doit être assez élevée pour chauffer le thermocouple.
8. Remettre le panneau du bas à persiennes à sa position originale.
9. Four à air pulsé – Allumer l'interrupteur à ventilateur placé entre le bouton de commande du four et la soupape de sûreté de la veilleuse.
10. Tourner le thermostat à la température désirée.
11. Four conventionnel - Si la flamme s'éteint, tourner le bouton de commande du four à la position OFF (arrêt). Attendre 5 minutes et reprendre les étapes ci-dessus.

    Four à air pulsé - Si la flamme s'éteint, mettre l'interrupteur du ventilateur et le bouton de commande du four à la position OFF (arrêt). Attendre 5 minutes et reprendre les étapes ci-dessus.

NE PAS tenter de rallumer la veilleuse avant 5 minutes.

12. Four conventionnel - Pour un arrêt temporaire ou arrêt nocturne, mettre le bouton de commande du four à la position OFF (arrêt).

    Four à air pulsé - Pour un arrêt temporaire ou arrêt nocturne, mettre l'interrupteur du ventilateur et le bouton de commande du four à la position OFF (arrêt).
13. Four conventionnel - Pour un arrêt complet, mettre le bouton de commande du four à la position OFF (arrêt) et fermer le robinet de gaz principal.

    Four à air pulsé - Pour un arrêt complet, mettre l'interrupteur du ventilateur et le bouton de commande du four à la position OFF (arrêt) et fermer le robinet de gaz principal.

AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

Fours

Les nouveaux fours requièrent une période de chauffage intense pour éliminer les odeurs peu appétissantes qui s'infiltrent dans les aliments. Ces odeurs proviennent typiquement du durcissement de l'émail des pièces de l'enceinte du four.

Allumer l'appareil au gaz et régler le thermostat à 246 °C (475 °F). Laisser fonctionner le four à cette température pendant 30 à 45 minutes.

Plaques à frire

Avant de quitter l'usine, la plaque à frire a été recouverte d'une huile végétale pour prévenir la rouille. N'enlever cette substance qu'au moment de la nettoyer et avant une première utilisation. Chauffer la plaque à une température de 93 à 149 °C (200 à 300 °F) pour dissoudre la graisse et nettoyer la surface à l'aide d'un produit de dégraissage commercial résistant à la corrosion en suivant les directives du fabricant. Rincer à fond et essuyer avec un chiffon doux sec. Nettoyer tous les accessoires.

AVIS La plaque à frire est en acier, mais sa surface est fragile et peut rayer ou bosseler suite à l'utilisation d'une spatule sans précautions. Prendre bien soin de ne pas la bosseler, l'égratigner ou la rayer. Ne pas y cogner les coins ou les rebords d'une spatule pour tenter de déloger les particules d'aliments qui pourraient s'y trouver.

Avant une première utilisation et après chaque nettoyage, apprêter la plaque à frire pour éviter la corrosion possible sur la surface. Chauffer la plaque à frire à basse température, soit 149 à 177 °C (300 à 350 °F) et y verser une légère quantité d'huile de cuisson (environ 28 g par mètre carré (une once par pied carré). À l'aide d'un chiffon doux, non pelucheux, l'étendre sur toute la surface de la plaque de manière à obtenir un mince film, puis essuyer le surplus d'huile avec un chiffon. Répéter le processus jusqu'à ce que la surface de la plaque soit lisse et brille comme un miroir.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES VEILLEUSES

SURFACES DE CUISSON

Brûleur découvert, plaque à frire manuelle

1. Enlever la rangée avant des grilles (Brûleur découvert seulement).
2. Ouvrir le robinet de gaz principal.
3. Allumer toutes les veilleuses permanentes.
   Brûleur découvert - La veilleuse est accessible par la colonne d'appui de la grille de gauche à droite.
   Plaque à frire manuelle – La veilleuse est accessible sous la plaque à frire à travers les ouvertures en fentes dans le couvercle de la tubulure d'alimentation près du bouton de la soupape du brûleur.
4. Ouvrir le robinet du brûleur et le mettre à la chaleur désirée.
5. Si les brûleurs refusent de s'allumer, fermer tous les robinets et appeler un technicien de l'entretien autorisé.
6. Pour éteindre, fermer le robinet du brûleur.
7. Pour un arrêt complet, fermer tous les robinets des brûleurs. Fermer le robinet de gaz principal.

Plaque à frire thermostatique

1. Mettre le thermostat à OFF (arrêt).
2. Mettre le robinet de gaz principal à la position ON (marche).

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

⚠ AVERTISSEMENT **Le raccordement électrique et la mise à la terre doivent être conformes aux normes concernées du code canadien de l'électricité ou tout autre code d'électricité en vigueur.**

⚠ AVERTISSEMENT **Couper l'alimentation électrique de l'appareil et suivre les procédures de verrouillage et d'étiquetage.**

⚠ AVERTISSEMENT **Les appareils munis d'un cordon d'alimentation flexible sont pourvus d'une fiche de mise à la terre à trois broches. La prise dans laquelle elle est branchée doit être correctement mise à la terre. Si elle ne l'est pas, communiquer avec un électricien. Ne pas enlever la broche de mise à la terre de la fiche.**

La cuisinière à air pulsé est conçue pour une alimentation de 120 V et est pourvue d'un cordon d'alimentation flexible et d'une fiche qui doivent être branchés dans la bonne prise. Ne pas établir l'alimentation électrique tant que les raccordements de gaz ne sont pas terminés. Le schéma de câblage est placé à l'arrière de l'appareil.

FONCTIONNEMENT

⚠ AVERTISSEMENT **La cuisinière et ses composants sont chauds. Exercer une extrême prudence lors de son utilisation, nettoyage ou entretien.**

COMMANDES

Robinet de brûleur de surface de cuisson – Permet d'acheminer le gaz vers les brûleurs de la surface de cuisson. Pour l'ouvrir, tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse pour le fermer.

Robinet de plaque à frire manuel – Laisse circuler le gaz dans les brûleurs de la plaque à frire. Pour ouvrir le robinet, tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse pour le fermer.

Thermostat du four – Permet de régler la température du four. La plage de température du thermostat varie de LOW (faible intensité), environ 121 °C (250 °F), à HIGH (intensité élevée), 260 °C (500 °F). Pour augmenter la température, tourner le thermostat dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse pour la réduire. Le réglage le plus précis pour la température du four se situe entre 149 °C (300 °F) et 260 °C (500 °F).

Thermostat de la plaque à frire – Permet de régler la température de la plaque à frire. La plage de température du thermostat varie de LOW (faible intensité), environ 93 °C (200 °F), à HIGH (intensité élevé), environ 288 °C (550 °F). Pour augmenter la température, tourner le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et l'inverse pour la réduire.

Soupape de sûreté – Permet de contrôler la veilleuse permanente. Le four et la plaque à frire thermostatique indiquent qu'une veilleuse permanente doit être allumée manuellement. Un thermocouple et une soupape de sûreté contrôlent la veilleuse. Si la veilleuse s'éteint, la soupape de sûreté éteindra l'alimentation en gaz de la veilleuse et des brûleurs principaux.

Interrupteur de ventilateur – Allume et éteint le ventilateur (Fours à air pulsé seulement). Le ventilateur s'allume lorsque la porte est fermée et s'éteint lorsqu'elle est ouverte.

NIVELAGE

Pour niveler la cuisinière, déposer un niveau de menuisier sur la surface de la cuisinière et procéder à son nivelage d'un côté à l'autre et d'avant vers l'arrière. Terminer le nivelage en tournant chaque section de pattes si nécessaire. Tourner les pattes dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour les élever et l'inverse pour les abaisser.

RÉGULATEUR DE PRESSION DE GAZ

Le régulateur de pression de gaz et le coude mâle-femelle sont expédiés avec la cuisinière. Ils doivent être installés par un technicien qualifié avant que l'appareil soit en état de fonctionner. Pour des renseignements concernant le réglage du régulateur de pression, voir la plaque signalétique de l'appareil à l'arrière de la cuisinière ou la plaque signalétique secondaire rivetée dans le panneau inférieur. Si on se sert d'un manomètre, en utilisant l'un des robinets de pression disponibles dans la tubulure d'alimentation, la pression d'admission d'un brûleur ouvert devrait être de $\pm$ 0.3 de colonne d'eau de la valeur indiquée sur la plaque signalétique.

1. Repérer le tuyau de raccordement du gaz de à l'arrière de la cuisinière.
2. Enduire les filets du tuyau d'agent d'étanchéité résistant au gaz propane.
3. Serrer solidement à la main le régulateur sur le tuyau, la flèche pointant vers l'arrière de la cuisinière et le réglage du régulateur à la verticale.
4. Au moyen d'une clé à tuyau, serrer solidement le régulateur à la verticale. (Le régulateur est déjà réglé et ne requiert aucun autre réglage. Fixer le régulateur à l'horizontale pour s'assurer de la pression d'échappement appropriée. S'il se trouve dans une autre position, régler à nouveau la pression d'échappement pour assurer le fonctionnement approprié de l'appareil. Chaque régulateur est muni d'un limiteur de fuites permettant l'échappement de l'excès de pression du gaz. Ne pas l'obstruer pour ne pas nuire à son fonctionnement.

BRANCHEMENT DU GAZ

AVIS **Tous les raccords d'alimentation de la conduite de gaz et la pâte à joints de tuyaux doivent résister à l'action du gaz propane.**

⚠ AVERTISSEMENT **Avant de procéder à l'allumage, faire circuler de l'eau savonneuse dans tous les joints de la conduite de gaz pour s'assurer qu'ils ne présentent aucune fuite. Ne pas se servir d'une flamme nue.**

Après avoir enrayé toute possibilité de fuite, purger la conduite de gaz pour évacuer tout l'air qu'elle contient.

ESSAIS DE LA CANALISATION DE GAZ

Si la pression de la canalisation de gaz est supérieure à 3,45 kPa (1/2 psig) lors d'essais de pression, débrancher la cuisinière et son robinet d'arrêt de la conduite de gaz.

Lorsque la pression d'essai est égale ou inférieure à 3,45 kPa (1/2 psig), isoler l'appareil de la canalisation de gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel.

CONDUIT D'ÉVACUATION

NE PAS obstruer le débit des gaz de combustion dans le conduit d'évacuation à l'arrière de l'appareil. Une ventilation adéquate pour l'évacuation du gaz est essentielle pour une exploitation sécuritaire et efficace de la cuisinière. Les problèmes qui pourraient survenir suite à une obstruction intentionnelle auraient pour effet d'annuler la garantie. Il est recommandé que les gaz de combustion soient ventilés à l'extérieur de l'immeuble par un système de ventilation installé par un personnel qualifié.

Maintenir un dégagement minimum de 457 mm (18 po) entre l'extrémité du conduit d'évacuation de l'appareil et les filtres de la hotte de ventilation. Les informations sur la construction et l'installation des hottes de ventilation sont comprises dans la norme NFPA n° 96 (dernière édition) relative à l'installation de matériel pour l'évacuation des fumées et vapeurs grasses des cuisines commerciales dont on peut se procurer un exemplaire auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

ASSEMBLAGE DES PATTES OU ROULETTES

La cuisinière est expédiée d'un seul bloc, à l'exception des pattes. Elle est pourvue de pattes réglables en inox de 152 mm (6 po) (quincaillerie incluse) qui sont emballées dans une boîte placée à l'intérieur du four. Un ensemble de roulettes de 152 mm (6 po) est offert en option comme accessoire pour installation sur place.

MODÈLES DE CUISINIÈRES	PATTES À INSTALLER	ROULETTES À INSTALLER
24	4	4
36	4	4
48	6	6
60	6	6
72	6	6

Installation des pattes ou roulettes :

1. Incliner la cuisinière doucement sur le côté.
2. Aligner les trous dans la plaque de montage des pattes ou roulettes avec les trous déjà percés dans le bas de la cuisinière aux quatre coins. Installer deux pattes ou roulettes additionnelles sur les modèles 48, 60 et 72. Installer les pattes ou roulettes additionnelles en utilisant les trous déjà percés tels qu'illustrés à la Figure 1.

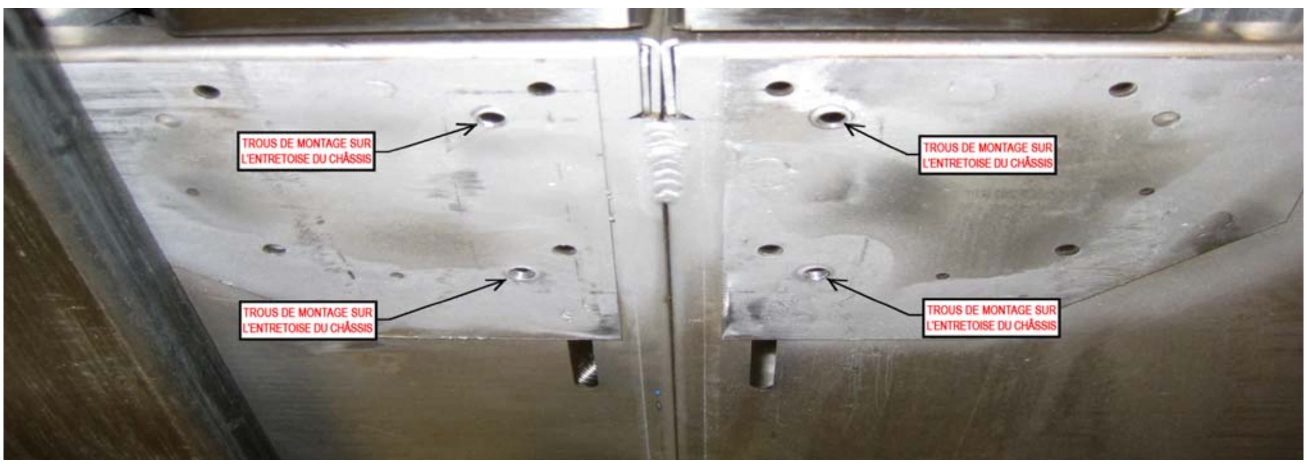


Figure 1 - Montage des pattes ou roulettes sur l'entretoise du châssis

3. Fixer la plaque de montage au bas de la cuisinière en utilisant les quatre vis taraudeuses 6 x 508 x 16 mm (1/4 x 20 x 5/8 po) (fournies). Si les roulettes sont installées, les roulettes de verrouillage doivent être installées à l'avant de la cuisinière.
4. Après l'installation des pattes ou roulettes, remettre doucement la cuisinière à la verticale.

(Pour des renseignements supplémentaires sur les pattes, se référer à la section Nivelage de ce manuel).

Si l'appareil doit être installé sur des roulettes, se munir d'un connecteur flexible (non fourni par Vulcan) conforme aux normes ANSI-Z21.69 • CAN/CSA-6.16 sur les connecteurs des appareils au gaz mobile et d'un raccord à débranchement rapide conforme aux normes ANSI-Z21.41 • CSA 6.9. En plus, prendre les moyens nécessaires pour limiter le mouvement de l'appareil sans devoir compter sur le connecteur ou le raccord à débranchement rapide, ni même sur la tuyauterie pour le garder immobile. Fixer le dispositif de retenue à l'arrière de la cuisinière.

S'il s'avère nécessaire de détacher le dispositif de retenue, couper l'alimentation en gaz de l'appareil. Le rattacher avant de rétablir l'alimentation en gaz et de remettre l'appareil en position d'exploitation.

Si la cuisinière est installée sur des roulettes et doit être déplacée pour une raison ou une autre, il est conseillé de la niveler à nouveau d'avant en arrière et d'un côté à l'autre.

EMPLACEMENT

Aucune substance combustible ne doit se trouver à proximité de cet appareil.

Dégagement requis lors de l'installation :

	CONSTRUCTION COMBUSTIBLE	CONSTRUCTION INCOMBUSTIBLE
Arrière :	152 mm (6 po)	0"
Côté droit :	254 mm (10 po)	0"
Côté gauche :	254 mm (10 po)	0"

Les cuisinières doivent se trouver dans un endroit suffisamment espacé pour permettre leur entretien et leur fonctionnement appropriés. Un dégagement minimal de 889 mm (35 po) est requis devant l'appareil.

L'installation des cuisinières peut se faire sur un plancher combustible lorsqu'on utilise des pattes ou roulettes réglables de 152 mm (6 po). Lorsque les pattes ou roulettes sont enlevées, installer l'appareil seulement sur un plancher incombustible, un muret ou une plate-forme, le devant de l'appareil dépassant de 76 mm (3 po) le muret ou la plate-forme.

Installer les cuisinières de manière à assurer la circulation de l'air nécessaire à la combustion des gaz et à la ventilation appropriée de l'appareil. Observer un dégagement suffisant autour des ouvertures d'approvisionnement d'air de la chambre de combustion. S'assurer d'une bonne ventilation dans le local pour permettre la combustion des gaz.

CODES D'INSTALLATION ET NORMES

L'installation de votre cuisinière Vulcan doit se faire selon les codes suivants :

Aux États-Unis :

1. Codes locaux
2. Norme ANSI/Z223.1 /NFPA N° 54 (dernière édition) du National Fuel Gas Code. Ceci devra inclure mais ne pas se limiter à la norme NFPA N° 54 pour la ventilation, section 10.3.5.2, dont on peut se procurer un exemplaire auprès de l'American Gas Association Inc., Comité de normalisation reconnu Z223, 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 20001, ou le Secrétaire du Comité de normalisation, NFPA, 1 Batterymarch Park, Quincy, MA 02169-7471.

NOTA : Dans l'État du Massachusetts, tous les appareils au gaz ventilés par une hotte de ventilation ou un système d'évacuation muni d'un registre ou de moyens d'évacuation à puissance doivent être conformes à la règlementation 248 CMR.

3. Norme NFPA N° 96 pour l'évacuation de la fumée des appareils de cuisson (dernière édition) dont on peut se procurer un exemplaire auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

Au Canada :

1. Codes locaux.
2. Norme CAN/CSA B149.1 du Code d'installation des appareils fonctionnant au gaz naturel (dernière édition).
3. Norme CAN/CSA-B149.2 du Code d'installation des appareils fonctionnant au gaz propane (dernière édition) dont on peut se procurer un exemplaire auprès de l'Association canadienne du gaz, 178 Rexdale Blvd, Etobicoke, Ontario, Canada M9W 1R3.

On peut se procurer un exemplaire des normes ci-dessus auprès de l'Association canadienne de normalisation, 5060 Spectrum Way, Bureau 100, Mississauga, Ontario, Canada L4W 5N6.

Installation, fonctionnement et entretien
CUISINIÈRES AU GAZ POUR RESTAURANTS DE LA SÉRIE VULCAN ENDURANCE

GÉNÉRALITÊS

Les cuisinières et fours Vulcan sont fabriqués avec le plus grand soin et à partir des meilleurs matériaux. Ils sont conçus en vue d'obtenir des résultats de cuisson satisfaisants, tout en tenant compte de l'hygiène et de la facilité de nettoyage. Leur installation, utilisation et entretien appropriés permettront d'en obtenir un rendement optimal pendant de nombreuses années.

Il est recommandé de lire ce manuel au complet et de suivre attentivement toutes les instructions.

ACCESSOIRES POUR INSTALLATION SUR PLACE EN OPTION

DESCRIPTION	ACCESSOIRES
Dispositifs d'évacuation des gaz	- Dosseret en inox de 584 mm (23 po) de hauteur pourvu de supports de montage de grilloir. - Conduit d'évacuation en inox
Tuyau flexible et raccord à débranchement rapide	- Tuyau flexible de 19 mm (3/4 po) et raccord à débranchement rapide de 1 219 mm (4 pi) de longueur. - Tuyau flexible de 25 mm (1 po) et raccord à débranchement rapide de 1 219 mm (4 pi) de longueur
Grilles	- Une grille supplémentaire avec les fours conventionnels. - Un jeu de glissières de grilles supplémentaire avec les fours conventionnels.
Roulettes	- Jeu de quatre roulettes de 152 mm (6 po). - Jeu de six roulettes de 152 mm (6 po).

INSTALLATION

DÉBALLAGE

Cette cuisinière a été inspectée avant de quitter l'usine. En acceptant de livrer cette marchandise, le transporteur en assume l'entière responsabilité jusqu'à la livraison. Immédiatement après avoir déballé l'appareil, vérifier s'il n'a pas été endommagé lors du transport. En cas de dommages, conserver le matériel d'emballage et aviser le transporteur dans les 15 jours suivant la date de réception.

Sortir l'appareil de sa caisse avec soin et le placer le plus près possible de l'emplacement prévu. Enlever toutes les pièces (emballées dans une boîte de carton) qui se trouvent dans l'enceinte de cuisson.

Si le brûleur a été emballé avec des courroies, les enlever avant d'installer la cuisinière.

Avant d'installer l'appareil, s'assurer que le type de gaz (naturel ou propane) de l'immeuble correspond aux spécifications de la plaque signalétique se trouvant à l'intérieur du panneau inférieur. S'il ne correspond pas, ne pas installer l'appareil et communiquer sans tarder avec votre détaillant.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

CE MANUEL A ÉTÉ PRÉPARÉ À L'INTENTION D'UN PERSONNEL QUALIFIÉ ET AUTORISÉ À INSTALLER DES APPAREILS FONCTIONNANT AU GAZ ET À EFFECTUER LE DÉMARRAGE INITIAL CHEZ LE CLIENT DE MÊME QUE LE RÉGLAGE DES APPAREILS CONCERNÉS DANS CE MANUEL.

AFFICHER À UN ENDROIT VISIBLE LES PREMIERS SOINS À ADMINISTRER À TOUTE PERSONNE AYANT RESPIRÉ LES GAZ QUE CET APPAREIL DÉGAGE. ON PEUT SE PROCURER CES INFORMATIONS CHEZ LE FOURNISSEUR DE GAZ LE PLUS PRÈS.

IMPORTANT

En cas d'odeurs de gaz, éteindre l'appareil par le robinet d'arrêt principal et communiquer avec la compagnie de gaz la plus près ou avec le fournisseur de gaz attitré pour l'entretien.

MESURE DE SÉCURITÉ

Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ni autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

L'installation, le réglage, la modification, la réparation ou l'entretien incorrects de cet appareil peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant de procéder à son installation ou entretien.

EN CAS DE PANNE DE COURANT, NE PAS FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL.

MODE D'INSTALLATION ET MODE D'EMPLOI

CUISINIÈRES AU GAZ POUR RESTAURANT DE LA SÉRIE VULCAN ENDURANCE

Groupe ITW Équipement alimentaire

VULCAN



MODÈLES:

24S	36(S,C)
48(S,C)	48SS
60(S,C)(S,C)	72(S,C)(S,C)

www.vulcanhart.com

Une division de Groupe ITW Équipement alimentaire, LLC
10405 Westlake Drive
Charlotte, NC 28273

DOCUMENT À CONSERVER EN CAS DE BESOIN

F38201 Rév. B (01-10)